

## *Pirinac, povrce i belo meso*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g pileceg belog mesa
- **1 šoljica (od 150ml)** pirinca
- **1** vekašargarepa
- **1** manjatikvica
- **2** manjepaprike
- **1** paradajz
- **maloulja**
- so
- zacini

### **Priprema**

Meso iseci na male komade. Pirinac ocistiti i oprati. Šargarepu oprati, ocistiti i izrendati. Tikvicu oljuštiti, ocistiti i iseci na male komade. Papriku i paradajz oprati, ocistiti i iseci na male komade.

Meso propržiti na malo zagrejanog ulja. Kad promeni boju, dodati šargarepu, papriku i pirinac. Promešati, posoliti i naliti vodu (3-4 šoljice). Kuvati na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Dodati tikvicu i kuvati još oko 15 minuta. Po potrebi usuti još vode. Pred kraj kuvanja dodati paradajz i zacine. Mešati da tecnost uvri.

Servirati toplo uz salatu. Prijatno!

### **Savet**